



le
**Cheval
Blanc**

CARTE DE SAISON

LES ENTREES - 10.50€

Gravlax de saumon à l'aneth , crème d'herbes
Gratin de raviole du Royan à la crème de ciboulette
Salade fraîcheur (haricots v. ,crevettes ,saumon ,épis de maïs ,tomates cerises ,concombre)
Salade cheval blanc (œuf poché ,magret ,parmesan ,haricots verts)
Tarte fine aux pleurotes ,sauce porto
Carpaccio de bœuf ,salade et ses condiments

LES PLATS

Suprême de pintade aux baies de cassis	21.00 €
Tête de veau ravigote ,pommes vapeurs	17.50 €
Carpaccio de bœuf et ses condiments ,pommes frites et salade	17.00 €
Dos de Cabillaud ,sauce au fenouil et aneth	22.0
0 €	
Navarin d'Agneau au thym frais et grenailles	19.50 €
Salade repas fraîcheur ou cheval blanc	16.50 €
Assiette de garnitures	15.00 €

LES DESSERTS – 7,50€

Nougat glacé coulis de fruits rouges
Mi cuit au chocolat noir ,crème au café
Bavarois à la framboise
Café gourmand (+2,10€ suppl.) (3 mini desserts et 1 boule de glace ou sorbet) ,café
L'assiette de 3 fromages affinés

MENU DE SAISON – 31,00€

Entrée, plat et dessert à choisir dans la carte de saison

MENU DU JOUR -16,90€ / FORMULE JOUR -15.00€

Entrée ,plat ,dessert

plat ,dessert

(**menu jour servi en semaine , mardi aux vendredi et hors jour férie**)

MENU ENFANT – 10,90€ moins de 10ans

Aiguillette de poulet panées ou steak haché et frites
Glace 2 boules ,fusée oasis
Boisson : jus ,coca ,sirop

